

## TORTINO DI VERDURE GRIGLIATE E PROVOLONE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- provolone dolce
- zucchine (500gr)
- cipolle
- carote
- melanzane (500gr)
- porri

### Come si prepara

Grigliare le verdure. Mentre sono ancora sulla griglia salarle leggermente e ungerle con un pennello.

Disporre le verdure a strati in una pirofila alternandole a provolone dolce grattugiato.

Mettere in forno per 10 minuti.

Servire ancora tiepido.

**Difficoltà: 2**

### Tags

feste, fresca, mediterranea, tradizionale, focacce e torte

